

## クッキーでつくるクリスマスツリー

抹茶のクッキーを重ねて作る立体的クリスマスツリー。今回はバターを多めに使って、冬らしくやや濃厚な味に仕上げってみました。余った材料で4段重ねの小型のツリーもいくつかできます。食べるというより見て楽しむクリスマスツリー。もちろん、目で楽しんだ後は美味しくいただきます。

### 【材料】 ツリー 1個分+a

□ 薄力粉	150g
□ 抹茶	15g
□ バター	100g
□ 卵黄	1個分
□ グラニュー糖	60g
★ 粉糖（コーンスターチ入り）	30g
★ 星形のアラザン(市販)	適量
★ ホイップクリーム(量が少ないので市販品を利用)	適量
★ 厚紙でつくった星型（6cm, 4cm, 2cm）	



### 【作り方】

- 薄力粉と抹茶をふるって均一に混ぜておく。
- 室温に戻したバターを柔らかくなるまでゴムベラを使って混ぜ、そこにグラニュー糖を加え、白くなるまで10分程度よく混ぜる。
- 2に卵黄を加え、さらに1を数回に分けて加えて混ぜる。厚めのビニール袋に入れて、冷蔵庫で1時間程度休ませておく。
- 冷蔵庫から3を取り出し、ビニール袋に入れたまま麺棒を使って5mm程度の厚さまでのばす。
- 用意した厚紙の星型にラップを敷いて、その上に4をのせて、端をナイフで切り取る。または星形の型抜きでくり抜く。大きさの違う星型をそれぞれ複数枚つくる。天板にクッキングシートに敷き、大きさ順に間隔をあけて並べる。
- 150℃に予熱したオーブンで20分程度(焼き具合を見ながら)焼く。一番大きなものはさらに5分余計に焼く。焼いた後、完全に冷めるまで待つ(ポイント:冷めないと割れやすい!)
- 粉糖を少量の水で溶いてアイシングをつくる。星型のクッキーを大きい順に重ね、その上からアイシング、星形のアラザン、ホイップクリームなどで飾る。

\* 欲を言えば、イチゴとホイップ、チョコペンで目を入れたサンタを添えるとかわいい。